



[Artigos](#)

O feijão-caupi para consumo na forma de grãos frescos

[quarta-feira, 11 de novembro de 2009](#) [Editor Geral](#)



O [feijão-caupi](#), também conhecido como feijão-de-corda, é uma das leguminosas mais cultivadas nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, com franca expansão no Centro-Oeste. Representa uma importante fonte de proteína, energia, vitaminas, fibras e minerais, além de gerador de emprego e renda nessas regiões.

O mercado do [feijão-caupi](#) gira em torno, principalmente, da produção de grãos secos ou imaturos (frescos). Essa última forma de produção é também conhecida no Nordeste como feijão-verde, sendo muito popular o seu cultivo na zona rural e ao redor das cidades, onde é comercializado nas feiras livres na forma de molho de vagens ou grãos debulhados. É bastante utilizado na culinária nordestina, principalmente na composição de um prato típico, o baião-de-dois.

Para esse sistema de cultivo, o [feijão-caupi](#) é tratado como uma hortaliça. Em alguns estados, como o Piauí, a vagem de cor roxa é bastante associada com o seu mercado, já em outros estados são utilizadas vagens verdes que são colhidas quando começam a amarelar. Na fase de colheita, o grão apresenta em torno de 60 a 70% de umidade.

Atualmente, o mercado do [feijão-caupi](#) na forma de feijão fresco tem sido ampliado em nível de Brasil, principalmente ao redor dos grandes centros urbanos das regiões Nordeste, Sudeste e Centro-Oeste. Além das feiras livres, grandes redes de supermercados tem se interessado em comercializar o os grãos frescos, embalado em sacos de 500 gramas.

Por ser um produto bastante perecível, os supermercados expõem para venda o feijão fresco embalado sob condições de refrigeração em prateleiras onde também são comercializadas no mesmo local que as hortaliças folhosas. A pesquisa vem trabalhando também para desenvolver novos tipos de embalagens e também formas de aumentar a sua vida de prateleira.

A [Embrapa Meio-Norte](#), como centro de referência nacional em pesquisas com o [feijão-caupi](#), tem pesquisado a cultura com o objetivo de aprimorar o processo produtivo e de pós-colheita do feijão fresco, com ênfase no desenvolvimento de cultivares com características mais adequadas para a sua produção, comercialização e consumo.

Diferentemente do sistema de cultivo para grãos secos, as cultivares para consumo na forma de grãos frescos devem apresentar as seguintes características: porte semi-prostrado; vagens com facilidade de debulha e inserção na planta no nível ou acima da folhagem, para facilitar a colheita manual; maturidade desuniforme, para que seja possível mais de uma colheita, uma preferência do produtor; manutenção longa da cor verde do grão, após a colheita, um exigência do consumidor; além de alta produtividade e resistência às pragas e doenças.

A [Embrapa Meio-Norte](#) está testando linhagens com grande potencial para lançamento como cultivar visando o cultivo para feijão fresco. Ainda não há cultivares melhoradas para esse sistema de cultivo; as cultivares utilizadas pelos agricultores são as locais, geralmente pouco produtivas e suscetíveis a doenças, e algumas cultivares melhoradas, que foram selecionadas a priori para o sistema de cultivo de grãos secos. Dentre essas, podem ser utilizadas as cultivares BRS Guariba, BRS Paraguaçu, BRS Aracê e BRS Juruá. Essas duas últimas foram lançadas recentemente pela [Embrapa](#) e encontram-se em processo de produção de sementes; apresentam como novidade o fato de serem do grupo comercial verde, inédito no Brasil, que proporciona ao grão fresco um verde mais intenso e mais duradouro.

O sistema de cultivo do [feijão-caupi](#) como feijão fresco é uma alternativa viável para os agricultores familiares e empresariais, como uma excelente fonte de renda, pois o seu mercado apresenta preços atrativos para o produtor e boas perspectivas de expansão no Brasil.

AUTORIA

[Maurisrael de Moura Rocha](#)

Pesquisador da [Embrapa Meio-Norte](#)